令和７年４月分
京都市立総合支援学校給食献立表
〈小学部〉

子どもを共に育む
京都市民憲章
京都はぐくみ憲章
社会のあらゆる場で実践し、行動の輪を広げましょう！

京都市立総合支援学校長会
京都市教育委員会

※食材の単位は(g)です。

月日	11日（金）	14日（月）	15日（火）	16日（水）	17日（木）
栄養量	エネルギー818kcal、たんぱく質29.1g	エネルギー668kcal、たんぱく質33.3g	エネルギー582kcal、たんぱく質20.6g	エネルギー780kcal、たんぱく質33g	エネルギー704kcal、たんぱく質28.1g
献立	ごはん 牛乳 ①ポークカレー ②野菜のごまドレッシングあえ ③りんごゼリー	麦ごはん 牛乳 ①高野どうふと野菜の煮つけ ②ほうれん草と卵の炒め物 ③じゃがいものみそ汁	ごはん（なごみ和） 牛乳 ①たちうおのかば焼き風 ②野菜の五目酢きんぴら ③若竹汁	味つけコッペパン 牛乳 ①ミートローフ ②小松菜のソテー ③コンソメスープ ④牛乳プリン	麦ごはん 牛乳 ①きつね丼の具 ②大根葉と切干大根のごまあえ ③赤だし
おかずの内容	① 豚肉(35) ガーリックパウダー(0.1) こしょう(0.01) じゃがいも(55) たまねぎ(60) にんじん(15) しょうが(0.5) なたね油(1) なたね油(1) バター(4) 小麦粉(6) カレー粉(0.8) スキムミルク(5) ピザ用チーズ(5) トマトピューレ(6) フルーツチャツネ(2.5) バーベキューソース(5) ウスターソース(2) 食塩(0.7) オールスパイス(0.03) こいくちしょうゆ(1.7) ローリエ(0.01) ② ほうれん草(55) にんじん(10) コーン(5) まぐろフレーク(5) すりごま(4) さとう(1.3) 食塩(0.2) こしょう(0.01) うすくちしょうゆ(1.6) 米酢(2.5) なたね油(0.8) ③ りんごゼリー 1個(40)	① 高野豆腐(10) さとう(1.08) うすくちしょうゆ(2.88) けずりぶし(1) 鶏肉(25) たまねぎ(30) にんじん(10) しょうが(0.8) なたね油(0.8) さとう(0.9) 本みりん(0.9) 料理酒(0.45) うすくちしょうゆ(1.8) けずりぶし(1) ② ほうれん草(60) 鶏卵(20) 片くり粉(0.2) なたね油(0.5) こしょう(0.01) うすくちしょうゆ(1.8) なたね油(1) ③ じゃがいも(20) たまねぎ(15) 青ねぎ(5) けずりぶし(1.9) 信州みそ(4) 赤みそ(2.4)	① たちうお澱粉付(25) なたね油(0.5) さとう(1.2) 本みりん(1.38) こいくちしょうゆ(2.04) しょうが(1.13) ② ごぼう(10) にんじん(10) つきこんにゃく(15) かぼちゃ(30) なたね油(1) 料理酒(0.9) 食塩(0.15) さとう(2.25) こいくちしょうゆ(2.25) 米酢(2.7) いりごま(2) すりごま(1) ③ わかめ(4) たけのこ(缶)(15) けずりぶし(1) だし昆布(0.8) うすくちしょうゆ(2.4) 食塩(0.1) 料理酒(0.4)	① 鶏ひき肉(30) 豚ひき肉(30) たまねぎ(24) なたね油(0.5) にんじん(5) 三度豆(5) 料理酒(1) 食塩(0.3) こしょう(0.01) 片くり粉(3) なたね油(0.5) トマトケチャップ(8) トマトピューレ(1.6) ウスターソース(1.6) さとう(0.4) ② 小松菜(65) にんじん(10) コーン(5) なたね油(0.7) 食塩(0.2) こしょう(0.01) うすくちしょうゆ(1.1) ③ たまねぎ(50) セロリ(10) チキンスープ(15) うすくちしょうゆ(1.84) 食塩(0.25) こしょう(0.01) ④ 牛乳プリン 1個(40)	① 油あげ(30) 三温糖(1.35) うすくちしょうゆ(2.7) けずりぶし(0.5) たまねぎ(50) にんじん(10) 青ねぎ(10) うすくちしょうゆ(2.7) 三温糖(0.45) 本みりん(0.45) けずりぶし(1) ② 切干大根(4) にんじん(5) 三温糖(0.85) 本みりん(1.2) うすくちしょうゆ(3) けずりぶし(0.6) 大根葉(50) すりごま(3.5) ねりごま(1) うすくちしょうゆ(1.1) けずりぶし(0.1) ③ なめこ(10) たまねぎ(25) けずりぶし(1.9) 豆みそ(5.2) 信州みそ(1.2)
後期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①高野豆腐→絹ごし豆腐 鶏肉→鶏ひき肉	①マッシュポテト、けずりぶし ②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①油あげ→厚あげ ②ほうれん草、すりごまなし
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①高野豆腐→絹ごし豆腐 鶏肉→鶏ひき肉	①マッシュポテト、けずりぶし ②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま	①チキンスープ	①油あげ→厚あげ ②ほうれん草、すりごまなし
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①高野豆腐→絹ごし豆腐 鶏肉→鶏ひき肉	①マッシュポテト、けずりぶし ②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま	①チキンスープ	①油あげ→厚あげ ②ほうれん草、すりごまなし

月日	18日（金）	21日（月）
栄養量	エネルギー591kcal、たんぱく質25.3g	エネルギー686kcal、たんぱく質34.6g
献立	①イタリアンスパゲティ 牛乳 ②春野菜のさっぱりツナポテト ③ほうれん草のスープ	ごはん 牛乳 ①親子煮 ②小松菜とじゃこの炒め物 ③キャベツの吉野汁
おかずの内容	① スパゲティ(60) ベーコン(12) フランクフルト(20) たまねぎ(68) ホールトマト(缶)(15.6) ピーマン(10) にんにく(0.25) オリーブ油(0.8) トマトピューレ(8.4) トマトケチャップ(26) ウスターソース(5.5) 食塩(0.5) こしょう(0.01) ② まぐろフレーク(10) じゃがいも(30) キャベツ(20) にんじん(10) グリーンアスパラガス(10) さとう(0.3) 食塩(0.5) こしょう(0.01) 本みりん(1) 米酢(1) なたね油(0.7) ③ ほうれん草(20) にんじん(5) たまねぎ(25) チキンスープ(15) うすくちしょうゆ(1.6) 食塩(0.32) こしょう(0.01)	① 鶏肉(30) 鶏卵(55) 片くり粉(2) たまねぎ(45) 青ねぎ(10) さとう(0.45) うすくちしょうゆ(4.68) けずりぶし(0.3) ② 小松菜(70) しらすぼし(5) いりごま(3) なたね油(0.7) 本みりん(1.1) 料理酒(0.5) こいくちしょうゆ(1) ③ キャベツ(40) にんじん(10) 絹ごし豆腐(20) けずりぶし(1.9) 本みりん(0.48) 食塩(0.1) うすくちしょうゆ(2.4) 片くり粉(1.6)
後期食	①なたね油	①鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま
中期食	①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま
初期食	①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま

給食の内容について

主食

主にエネルギーとなる食べ物です。ごはん・パン・めんがあります。

ごはん
京都府内産の米を学校の給食室で炊きます。白ごはんと麦ごはんが交互に出てきます。

麦ごはん
麦ごはんは、大麦を10パーセント入れて炊きます。

セルフ混ぜごはん・丼
具を自分でごはんに混ぜたり、のせたりします。とりめし・ちらしずし・ビビンバ・ソースカツ丼などがあります。

パン
バターうずまきパン・黒糖コッペパン・味つけコッペパンなどの種類があります。パンがゆは、学校の給食室で作ります。

めん類
カレーうどん・しょうゆラーメン・イタリアンスパゲティ・フォーなどたくさんの種類があります。

おかず

主菜
魚・肉・卵・大豆製品などが主な食材で、中心となるおかずです。
たんぱく質や脂肪の供給源になります。

副菜
野菜・いも・海藻・きのこなどの食材を主に使ったおかずです。
ビタミン類・ミネラル・食物繊維の補給源になります。

その他(もう1品)

主食・主菜・副菜以外の汁物・果物・デザートなどがこれに当たります。
不足しがちな栄養素・水分を補ったり、献立に彩りや楽しさを添えたりします。

牛乳

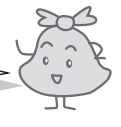
カルシウムが多く含まれていて、効果的に摂り入れられるので、毎日つきます。

★実施期間と回数★

4／11(金)～ 7／18(金)	68回	195回
8／25(月)～12／24(水)	83回	
1／ 9(金)～ 3／18(水)	44回	

＊休日参観の日は、給食を実施します。その場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。
＊3月は卒業式で2回給食を実施しない日があります。北総合支援学校中央分校のみ、卒業式の日が異なるため、給食実施日も異なります。給食実施回数は変わりません。

この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！



月日	22日（火）	23日（水）	24日（木）	25日（金）	28日（月）
栄養量	エネルギー673kcal、たんぱく質29.4g	エネルギー807kcal、たんぱく質34.2g	エネルギー632kcal、たんぱく質26.2g	エネルギー693kcal、たんぱく質28.3g	エネルギー729kcal、たんぱく質30.5g
献立	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と大豆のみそ炒め ②切干大根の三杯酢 ③ふのすまし汁	黒糖コッペパン 牛乳 ①春野菜のクリームシチュー ②ひじきのごまサラダ ③フルーツミックス	ごはん 牛乳 ①さばのたつた揚げ ②大根葉のおかか炒め ③野菜の沢煮わん	麦ごはん 牛乳 ①マーボどうふ ②ほうれん草とにんじんのごま油炒め ③中華コーンスープ	ごはん 牛乳 ①肉じゃが ②ひじきの五目煮 ③油あげのみそ汁
おかずの内容	① 豚肉(25) こいくちしょうゆ(1.17) 料理酒(1.17) 大豆(15) ほうれん草(30) にんじん(10) たまねぎ(10) しょうが(0.5) にんにく(0.5) なたね油(1) 赤みそ(2.84) さとう(0.97) 料理酒(1.62) こいくちしょうゆ(1.62) ② 切干大根(5) まぐろフレーク(10) さとう(0.72) うすくちしょうゆ(1) けずりぶし(0.2) 豆苗(10) さとう(0.45) うすくちしょうゆ(0.9) こいくちしょうゆ(0.45) 米酢(1.8) ③ 切りふ(2) たまねぎ(25) にんじん(5) けずりぶし(1) だし昆布(0.8) 食塩(0.1) うすくちしょうゆ(2.4)	① 鶏肉(35) じゃがいも(40) たまねぎ(35) にんじん(15) キャベツ(35) なたね油(1.1) なたね油(1.1) バター(2.75) 小麦粉(4.4) スキムミルク(5.5) ピザ用チーズ(5.5) 食塩(0.9) こしょう(0.01) ② ひじき(3) にんじん(10) さとう(0.2) うすくちしょうゆ(1) けずりぶし(0.8) コーン(5) 小松菜(25) すりごま(4) さとう(0.8) うすくちしょうゆ(2) 米酢(2) ③ みかん(缶)(20) パインアップル(缶)(20) 黄桃(缶)(20)	① さば(50) しょうが(1.5) 料理酒(1.8) うすくちしょうゆ(2.2) 片くり粉(2.5) ② 大根葉(40) にんじん(10) 花かつお(1) なたね油(0.5) 本みりん(1.3) 料理酒(0.6) うすくちしょうゆ(2.5) ③ ごぼう(15) にんじん(10) たまねぎ(15) みつば(3) けずりぶし(1) だし昆布(0.8) 料理酒(0.8) 食塩(0.1) うすくちしょうゆ(2.4) 片くり粉(0.8)	① とうふ(70) 豚ひき肉(23) 食塩(0.1) こしょう(0.01) たまねぎ(40) しょうが(0.7) ごま油(0.9) さとう(0.7) 赤みそ(4) 料理酒(0.9) トウバンジャン(0.08) こいくちしょうゆ(2.5) 片くり粉(1.8) ② ほうれん草(60) にんじん(15) ごま油(0.75) 食塩(0.27) うすくちしょうゆ(2.05) 本みりん(1.5) 料理酒(0.65) ③ 鶏卵(20) たまねぎ(20) にんじん(5) クリームコーン(缶)(25) チキンスープ(15) 食塩(0.2) うすくちしょうゆ(1.84) 片くり粉(0.8)	① 牛肉(45) じゃがいも(70) にんじん(10) たまねぎ(35) なたね油(1) 三温糖(1.8) 料理酒(1.8) こいくちしょうゆ(5.4) ② ひじき(5) にんじん(10) ちくわ(8) つきこんにゃく(10) なたね油(0.5) 三温糖(0.8) 本みりん(2.3) こいくちしょうゆ(4.2) けずりぶし(1) ③ 油あげ(8) 小松菜(15) たまねぎ(10) けずりぶし(1.9) 信州みそ(4) 赤みそ(2.4)
後期食	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ ②ほうれん草		①牛肉→牛ひき肉 ②つきこんにゃくなし、ごぼう ③油あげ→絹ごし豆腐
中期食	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、けずりぶし ②ほうれん草		①牛肉→牛ひき肉 ②つきこんにゃくなし、ごぼう ③油あげ→絹ごし豆腐
初期食	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、けずりぶし ②ほうれん草	-	①牛肉→牛ひき肉 ②つきこんにゃくなし、ごぼう ③油あげ→絹ごし豆腐

月日	30日（水）
栄養量	エネルギー682kcal、たんぱく質30.6g
献立	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉と厚あげのカレー炒め ②もやしとにらのナムル ③もずくと卵のスープ
おかずの内容	① 厚あげ(50) 三温糖(0.9) こいくちしょうゆ(1.8) けずりぶし(1) 鶏肉(35) たまねぎ(35) にんじん(10) しょうが(0.4) なたね油(1) 食塩(0.1) こしょう(0.01) カレー粉(0.3) さとう(0.5) こいくちしょうゆ(2.2) 料理酒(0.9) 米酢(0.9) 片くり粉(1) ② もやし(50) にんじん(5) にら(10) ごま油(2) 食塩(0.4) チキンスープ(1) ③ 鶏卵(15) もずく(10) たまねぎ(10) 料理酒(0.8) 食塩(0.2) こしょう(0.01) うすくちしょうゆ(1.84) 片くり粉(0.8) けずりぶし(1.9)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉

一人ひとりのニーズに応じた給食

＝年齢に応じて＝

小学部１年生から高等部３年生までの幅広い年齢に応じ、４段階（低学年・中学年・高学年・中高等部）の栄養量で給食を提供します。

＝嚥下（えんげ）・咀嚼（そしゃく）能力に応じて＝

普通食の他に、３つの形態を提供します。

後期食

やわらかく調理した食材を食べやすい大きさにした形態

中期食

やわらかく調理した食材を少し粒が残る程度にすりつぶし、まとめた形態

初期食

やわらかく調理した食材をペースト状にした形態

＝個々の状態に応じて＝

アレルギー対応食

- 医師の診断によりアレルギー物質の除去が必要とされる児童生徒に、給食として可能な限りの対応を行います。原則として除去の対象は、27品目（たまご、そば、牛乳、小麦、落花生、えび、かに、くるみ、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、鮭、さば、大豆、鶏肉、豚肉、松茸、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ）です。 アレルギー物質を含む食材を除去するだけでなく、対応食を提供します。（ただし、特別な食品を購入しての対応はできません。）

＊魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルゲンである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
＊しらすぼしなどの小魚、魚の切り身、さば水煮等については、原料由来の魚卵が含まれる可能性があります。
＊揚げ物の献立の油については、給食献立表に油(揚げ用)と表記します。揚げ油は、支援学校給食以外の調理で使用することもあるため、他の食材の成分等が油に残っている可能性があります。

カロリー調整食

- エネルギーの過剰摂取傾向にある児童生徒に対して、医師や家庭と相談のうえ実施します。家庭と学校で連携をとりながら進めていきます。
- できるだけ普通食と見た目が変わらないように工夫して、基準のエネルギー量を約15%カットしたものを提供します。

＊**「アレルギー対応食」、「カロリー調整食」**の実施に当たっては、手続きが必要です。学校に相談してください。

献立表の見方

◆栄養量は、普通食１食分のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。
◆おかずの内容には、普通食の食材と分量を記載しています。
◆後期食・中期食・初期食には、形態にあわせて食材を変更した内容を記載しています。（ただし、食材をまとめたり、とろみをつけたりするために使用するコーンスターチは、記載しません。）

和（なごみ）「和（なごみ）献立（こんだて）」

京（きょう）の伝統食（でんとうしょく）や行事（ぎょうじ）にちなんだ献立（こんだて）、季節感（きせつかん）の味わえる旬（しゅん）の食材（しょくざい）を使（つか）った献立（こんだて）、素材（そざい）や出汁（だし）のうま味（み）を活（い）かした献立（こんだて）です。

＊栄養量は、高学年（5、6年）普通食の1食分のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。
中学年（3、4年）は高学年より1割、低学年（1、2年）は高学年より2割程度少なくなります。

＊献立は、諸事情により一部変更する場合があります。
＊魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルゲンである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
＊しらすぼしなどの小魚、魚の切り身、さば水煮等については、原料由来の魚卵が含まれる可能性があります。
＊休日に学校行事等がある場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。